〔給食・調理用〕チェックシート

点検・採点方法

(1) ヒアリング　・原則として責任者に対してルールの有無を聞き取るほか、必要に応じて従事者に対しても聞き取りを行い、ルールの浸透状況を確認します。
・ヒアリングを行う場合でも、可能な限り目視で作業実態を確認します。また、マニュアルや記録帳票がある場合はこれも確認します。
(2) 目視確認　・目視で現場の状況を確認するほか、必要に応じてヒアリングを行います。
(3) 記録等確認　・記録等の帳票類を確認します。記録は1年以上の保存を原則とします。
(4) その他　・専門業者に委託している場合は実施しているものとみなします。
・確認を受ける施設が該当しないチェック項目については採点しない。
(5) 達成段階の判定　・エントリーステージは、基本項目を全て達成していること。
・1stステージは、基本項目を全て達成したうえで、目標項目の50%※以上達成していること。
※目標項目の50%とは、当該施設に該当する項目数を2で除した数とする。項目数が奇数の場合は、小数点以下を切り捨てた数とする。
・2ndステージは、基本項目及び目標項目を全て達成していること。

項番	ビューポイント	ステージ段階	点検手法	チェック欄	備考
Ⅰ 衛生管理の運営					
1 食品衛生責任者等の役割					
1.1 食品衛生責任者等は、起こりうる苦情又は食中毒の発生要因を想定した上で、衛生的な作業方法を定めているか？					
①	食品衛生責任者等は、原材料の仕入れから調理した食品を提供するまでの間に、起こりうる苦情又は食中毒の発生要因を想定できていること。(例:少なくとも代表的な病因物質、硬質異物及び化学物質(洗浄剤等)を列挙できる　等)	推奨	ヒアリング		
②	食品衛生責任者等は、起こりうる苦情又は食中毒の発生要因の管理を考慮したうえで、衛生的な作業手順、ルールを定めていること。	推奨	ヒアリング		
1.2 食品衛生責任者等は、衛生的な作業が適切に行われていることを確認しているか？					
①	食品衛生責任者等は、食品取扱作業が衛生的に行われていることを点検表等により定期的に確認し、記録(問題があった場合の対応内容を含む)していること。	推奨	ヒアリング及び記録確認		
1.3 食品衛生責任者等は、定期的に衛生的な作業の方法について見直しを行っているか？					
①	食品衛生責任者等は、メニュー、原材料、器具類及び機械類等の変更、消費者からの苦情、日常点検の結果等を踏まえ、必要に応じて作業内容等を見直していること。	基本	ヒアリング		
1.4 食品衛生責任者等は、食品衛生に関する法令を遵守しているか？					
①	食品衛生責任者等は、食品衛生に関する法令等を把握している又は把握する手段を持っており、その内容を遵守していること。(例:当該施設に適用される規格基準等の内容を把握していること、必要に応じて保健所等に問い合わせればよい旨の認識があること　等)	基本	ヒアリング		
2 教育・訓練					
2.1 保健所等が実施する食品衛生講習会に参加しているか？					
①	衛生管理及び食中毒防止に関する必要な知識・技術を習得するため、食品衛生実務講習会等に、1年に1回以上参加していること。講習会への参加状況の記録があること。(受講済証でも可)	基本	ヒアリング及び記録確認		
2.2 調理従事者の衛生教育・訓練を行っているか？					
①	調理従事者に対して衛生的な作業手順及び食品衛生の基礎知識に関する衛生教育を1月に1回以上行っていること。	基本	ヒアリング		
②	衛生教育の実施状況(実施年月日、内容)について記録があること。	目標	記録確認		
③	調理従事者に対して、衛生的な作業が確実に行えるよう訓練を行っていること。(例:食中毒様症状がある場合の申告、施設及び機器類の洗浄・消毒方法、アレルゲンに関する情報提供、薬剤の取扱、消費者から苦情等があった場合の対応等)	目標	ヒアリング		
④	各調理従事者が受けた訓練(実施年月日、内容)についての記録があること。	推奨	記録確認		
⑤	調理従事者に対する教育・訓練の効果を評価(作業確認、アンケート、テスト等)し、必要に応じて再教育・再訓練を行っていること。	目標	ヒアリング		
3 事故等発生時の対応					
3.1 食中毒疑い、異物混入等の連絡があった場合の対応方法を定めているか？					
①	消費者、保健所等から、食中毒疑い、異物混入等の連絡があった場合の対応方法を定めていること。対応方法には、連絡内容を記録すること、必ず責任者に伝達すること、責任者は同様連絡の有無を確認すること、少なくとも同様連絡が複数あった場合及び医師の診断により提供した食品が原因と疑われるとされた場合には、管轄保健所等に連絡することを含んでいること。	目標	ヒアリング		
②	管轄保健所等の連絡先及び連絡担当の一覧があること。	目標	連絡先一覧確認		
③	消費者等からの食中毒疑い、異物混入等の連絡内容及び処理経過について記録があること。	目標	記録確認		
3.2 停電、洪水等の突発的な事故等が発生した場合の対応方法を定めているか？					
①	停電、洪水等の突発的な事故等が発生した場合、営業再開前に食品、施設、機械類及び器具類の状態を確認する方法を定めていること。	推奨	ヒアリング		
Ⅱ 施設の管理					
1 施設の保守点検					
1.1 施設の保守点検を計画的に行っているか？					
①	施設の保守点検を計画的に行っていること(少なくとも、床、内壁、天井、窓、照明器具、換気扇(フィルターを含む。)及び排水溝について、手順、頻度を定めて計画的に行っていること。)。保守点検の結果、発見した損傷等をできるだけ早く修繕していること。内壁、窓等に異物混入につながるようなひび割れや破損がないこと(修繕計画がある場合を除く。)。	基本	ヒアリング及び目視確認		
2 施設の汚染防止、異物混入対策					
2.1 調理場は、常に整理整頓されているか？					
①	調理場が雑然としていないこと。調理場に調理に使用した器具類、不衛生なフキン、食品の包装、廃棄物(食品残さを含む)、調理従事者等の私物(タバコ、飲食物等)やガラス製等の破損しやすい不要物、不要な事務用品(ホッチキス、ペン等)が放置されていないこと。	基本	目視確認		
2.2 原材料や環境由来の汚染・異物等が調理場に入らないよう対策を行っているか？					
①	調理場の出入口や窓を常時開放していないこと	基本	目視確認		
②	原材料の入っていた段ボールや発泡スチロール等の輸送用の外箱が調理場に放置されていないこと。	目標	目視確認		
2.3 調理場に調理従事者以外の者が立ち入ることを原則として禁止しているか？					
①	調理従事者以外の者が調理場に立ち入ることを原則として禁止していること。やむを得ず、調理従事者以外の者が調理場に立ち入る場合は、清潔な外衣等及び履き物を着用させ、手洗い及び手指の消毒を行わせていること。	基本	ヒアリング		
2.4 調理従事者に対するノロウイルス感染の拡大防止対策を行っているか？					
①	施設(客席、ロビー等を含む)において利用者等が嘔吐した場合に、迅速かつ適切に対応できるよう嘔吐物の処理方法(塩素系消毒剤による消毒を含んでいること)が定まっていること。嘔吐物処理器材が準備されていること。	推奨	ヒアリング及び目視確認		
②	調理従事者以外の者が嘔吐物等の処理を行うよう定めていること。	推奨	ヒアリング		
3 施設の清掃、洗浄、消毒					
3.1 施設の清掃を計画的に行っているか？					
①	調理場の清掃は毎日行っていること。また、少なくとも床、内壁(床から1mまでの部分)、天井、窓、照明器具、換気扇及び排水溝(グリーストラップを含む)については手順、頻度を定めて計画的に行っていること。調理場の床、壁、天井、照明器具、換気扇、配管等にゴミや埃が蓄積していないこと。	基本	ヒアリング及び目視確認		
②	客席や施設の周辺についても、計画的に清掃を行っており、ゴミや埃が蓄積していないこと。	基本	ヒアリング		
3.2 施設について、清掃・洗浄・消毒作業が適切に行われていることを、確認しているか？					
①	清掃・洗浄・消毒の実施状況を確認し、記録していること(少なくとも床、排水溝について)。清掃等を専門業者に委託等して実施する場合でも、確認は自ら行っていること。	目標	記録確認		
3.3 清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか？					
①	調理作業中に施設の清掃・洗浄・消毒を行っていないこと。施設の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び器具類の汚染防止対策を行っていること。(汚染されない場所に移動させる、覆いをする等)	推奨	ヒアリング		
3.4 清掃用具は衛生的に保管されているか？					
①	清掃用具は決まった場所に、食品、器具類、機械類、調理従事者の作業着を汚染しないように保管されていること。(乾燥した状態で保管することが望ましい。)	基本	目視確認		

4　調理従事者用の施設の管理						
4.1	**調理場の手洗い設備は使用できる状態になっているか？**					
	①	調理場の流水受槽式手洗い設備は、カビや汚れがなく、洗浄液、消毒液及びペーパータオル等を備え、常に使用できる状態になっていること。	基本	目視確認		
4.2	**調理従事者用トイレは衛生的に管理されているか？**					
	①	トイレは、手順、頻度を定めて計画的に清掃・消毒（塩素系消毒剤等により）されていること。（ドアや水道の取っ手等、よく触る箇所は頻繁に消毒していることが望ましい）	基本	ヒアリング		
	②	トイレの流水受槽式手洗い設備は、洗浄液、消毒液及びペーパータオル等を備え、常に使用できる状態になっていること。	基本	目視確認		
	③	トイレの清掃・洗浄用具は専用のものを用い、専用の場所に保管されていること。	基本	目視確認		
	④	トイレの清掃は調理従事者以外のものが行うこと。	推奨	ヒアリング		
5　使用水の管理						
5.1	**使用水に問題がないことを確認しているか？**					
	①	調理場では飲用不適の水を使用しないこと。使用水の味、臭い、色、濁りについて、作業開始前を含め1日に1回以上確認していること。確認の結果、問題があった場合にどのように対応するか定めていること。	基本	ヒアリング		
	②	確認結果の記録があること。	目標	記録確認		
	【小規模貯水槽水道により供給される水または水道水以外の水（井戸水等）を使用している場合】					
	①	水質検査を、1年に1回以上行っていることを確認し、記録（又は検査成績書を保存）していること。検査で不適となった場合、どのように対応するか定めていること。管理者が別にいる場合でも水質検査の実施状況を1年に1回以上確認していること。	基本	ヒアリング及び記録確認		
	②	残留塩素濃度又は滅菌装置等の作動状況の確認は、それぞれ作業開始前を含め1日に1回以上行い、記録していること。確認の結果、問題があった場合にどのように対応するか定めていること。	目標	ヒアリング及び記録等確認		
5.2	**食品又は食品に直接接触する氷を衛生的に取り扱っているか？**					
	①	氷は飲用適の水で作っていること。氷は汚染されない方法で取扱・保存・配送されていること。製氷庫はカビ等がなく衛生的であること。	基本	ヒアリング及び目視確認		
6　そ族・昆虫等対策						
6.1	**ねずみ及び昆虫の発生状況を確認しているか？**					
	①	施設におけるねずみ、昆虫等の発生状況を1月に1回以上巡回点検していること。	基本	ヒアリング		
	②	発生を認めた場合は駆除を行っていること。駆除の実施状況（実施年月日、実施方法、実施結果、実施者）について記録があること。	基本	記録確認		
7　廃棄物の管理						
7.1	**廃棄物は適切に処理されているか？**					
	①	廃棄物容器は、汚臭、汚液がもれないように管理されていること。また、清掃・洗浄により衛生上支障ないようにしていること。	基本	ヒアリング及び目視確認		
	②	廃棄物を一時的に保管するときは、食品及び調理機器等に影響のない場所で保管するとともに、周囲の環境に悪影響を及ぼさないよう管理していること。	基本	ヒアリング及び目視確認		
III　調理機器等の管理						
1　調理機器等の管理						
1.1	**器具類及び機械類の保守点検を計画的に行っているか？**					
	①	器具類及び機械類について、手順、頻度を定めて保守点検（状態の確認、動作確認）を行っていること。保守点検の結果、発見した損傷、故障等をできるだけ早く交換又は修理していること。器具類及び機械類に異物混入の原因となるようなねじの緩み、ひび割れ、破損等がないこと。	基本	ヒアリング及び目視確認		
	②	温度計の表示が正確であることを定期的に確認すること。（例：熱湯や氷水で温度測定する、新しい温度計と比較する、専門業者に依頼する　等）	目標	ヒアリング		
	③	保守点検の実施記録があること。（少なくとも修理・補修について）	目標	記録確認		
1.2	**器具類、容器及び包装を衛生的に保管しているか？**					
	①	器具類、容器（食器を含む。）及び包装は、汚染（跳ね水を含む。）や異物混入を防止するように衛生的に保管されていること。床に直置きされていないこと。	目標	目視確認		
2　調理機器等の清掃、洗浄、消毒						
2.1	**作業台、器具類及び機械類の洗浄・消毒を計画的に行っているか？**					
	①	作業台、シンク、フキン、器具類及び機械類（冷蔵庫等を含む。）は手順を定めて、1日に1回以上、洗浄、消毒、乾燥を行っていること（機器の取扱説明書等に指示がある場合はこれに従っていること。）。食肉、魚介類、卵、野菜、果物等を取り扱った後及びそ族・昆虫、廃棄物が接触したと考えられる場合は、その都度、洗浄、消毒を行っていること。作業台、器具類及び機械類が汚れていないこと（人がよく触れる場所等）。	基本	ヒアリング及び目視確認		
2.2	**清掃・洗浄・消毒の効果を定期的に確認しているか？**					
	①	清掃・洗浄・消毒の効果について、定期的に検査等により検証し、結果を踏まえ必要に応じて清掃等の方法を見直していること。	推奨	ヒアリング		
2.3	**清掃・洗浄・消毒作業により食品、器具類が汚染されないよう配慮しているか？**					
	①	器具類及び機械類の清掃・洗浄・消毒を行うときに、食品及び他の器具類の汚染防止対策を行っていること。（汚染されない場所に移動させる、覆いをする等）	目標	ヒアリング		
IV　原材料等の仕入れ						
1　原材料等の仕入れ						
1.1	**原材料等の表示及び衛生管理状態等を確認しているか？**					
	①	原材料等の納入時には、食品等の特性に応じて、期限表示や保存方法等の表示事項、品質、鮮度、温度管理状態、包装の状態及び異物の有無等について点検を行っていること。	基本	ヒアリング		
	②	原材料等の確認の結果、不適合になったものは、すぐに仕入先に返品又は廃棄していること。不可能な場合には、これらを識別できるようにし、処分方法が決まるまで明確に分けて保存していること。	目標	ヒアリング		
	③	原材料等の確認結果（納入時の時刻、温度管理状態、不適時の対応を含む。）について記録があること。	目標	記録確認		
	④	買出しにいく場合は、食品は清潔な容器に入れて運んでいること。また、要冷蔵または要冷凍の食品は可能な限り早く持ち帰り、速やかに冷蔵庫または冷凍庫に入れる等、温度管理に留意していること。	基本	ヒアリング		
1.2	**仕入れ伝票等を保存しているか？**					
	①	食品の請求書、領収書、納品書等を保存していること。（食品の詳細と仕入先名及び連絡先、数量、日付を含む。）	目標	仕入れ伝票確認		
	②	食品を開封後、他の容器で保存する場合、トレーサビリティを確実にするために表示情報（名称、期限表示、製造者等）を記録していること。	推奨	ヒアリング及び記録確認		
1.3	**品質管理が確かな仕入先を選んでいるか？**					
	①	品質管理の確かな業者から食材を購入するため、仕入先の評価方法を定めていること。 （例：仕入先は衛生的に保存、配達、包装しているか？、仕入先は正確な納品書、領収書等を発行するか？、仕入先は認証または品質保証プログラムなどを持っているか？、定期的に微生物検査結果の提出があるか？、衛生管理について他の店や企業からの評判はよいか？等）	推奨	ヒアリング		
	②	仕入先の評価結果について記録があること。	推奨	記録確認		
V　調理従事者						
1　健康管理						
1.1	**調理従事者の健康状態を確認し、適切に対応しているか？**					
	①	調理従事者について、吐き気、おう吐、腹痛、下痢、発熱及び手指化膿創の有無等の健康状態の確認を始業前に行っていること。	基本	ヒアリング		
	②	調理従事者の家族の健康状態についても、始業前に確認していること。	推奨	ヒアリング		
	③	下痢、嘔吐、発熱などの症状がある調理従事者については症状がなくなるまで、ノロウイルス等の感染が確認された調理従事者についてはノロウイルス等を保有していることがないことが確認されるまでの間、直接食品に触れる作業に従事させないなど、適切な処置をとっていること。また、作業中に調理従事者が発症した場合、作業をやめさせ、その者が触った食品を適切に処理していること。（廃棄等）	基本	ヒアリング		
	④	手指に傷や化膿創がある調理従事者について、使い捨て手袋等を使用して傷等を保護していること。	基本	ヒアリング		
	⑤	日常の健康状態の確認結果（年月日、調理従事者名、結果）について記録があること。	目標	記録確認		
	⑥	調理従事者に対して、日常生活の中で、便所及び風呂等における衛生的な生活環境を確保し、特にノロウイルスの流行期には徹底した手洗いを励行するなど感染防止に努め、健康な状態を保つよう求めていること。	推奨	ヒアリング		

1.2	調理従事者の検便を行っているか？					
	①	計画的に検便を行い、その結果を記録していること。検便の検査項目にサルモネラ、赤痢、腸チフス、パラチフス、腸管出血性大腸菌を含んでいること。検便の結果が陽性であった調理従事者にどのように対応するか定めていること（陽性だった調理従事者は従事させない等）。 【給食施設の場合】 検便実施頻度：1月に1回以上 【事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設の場合】 検便実施頻度：夏季（6月から10月）は1月に1回以上	目標	ヒアリング及び記録確認		
	②	10月から3月に検便を実施する場合及びノロウイルス感染の疑いがある調理従事者の検便を実施する場合は、ノロウイルスの検査項目を含めていること。	推奨	ヒアリング及び記録確認		
2	個人衛生					
2.1	調理従事者は適切に手洗いを行っているか？また使い捨て手袋を適切に使用しているか？					
	①	手洗いの適切な手順、手洗いが必要なタイミング及び使い捨て手袋を使用する場合に交換するタイミングが調理従事者に周知徹底されていること。 （タイミングの例・・・作業開始・再開前、用便後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する場合、直接食品に触れる作業にあたる直前、生の食材等微生物汚染のおそれのある食品等に触れた後、ゴミを取り扱った後、掃除・洗浄の後、傷口に触れた後、手袋を着用する前　等）	基本	ヒアリング及び目視確認		
2.2	調理従事者は調理場で不衛生な行為を行っていないか？					
	①	調理従事者は、調理場で更衣、喫煙、放たん及び飲食をしていないこと。また、作業中、顔や髪を触る、マスクをせずに咳・くしゃみをするなどの行為をしていないこと。	基本	ヒアリング及び目視確認		
2.3	調理従事者の身だしなみは衛生的か？					
	①	調理従事者は調理場専用の衛生的な作業服及び履物を着用していること。また、髪は清潔に保ち、必要な場合は結ぶ、または髪を覆うものを着用していること（例：帽子、ヘアネットなど）。調理従事者は常につめを短く切り、マニキュア等を付けていないこと。	基本	ヒアリング及び目視確認		
	②	調理従事者は調理中、腕時計や貴金属類を外していること。（食品への異物混入及び汚染の恐れがない場合を除く。）	基本	ヒアリング及び目視確認		
	③	調理従事者の作業用服装を適切に保管及び交換・洗浄していること。汚染作業に着用した作業用服装は毎日交換又は洗浄していること。使い捨て手袋は汚染されないように保管していること。	目標	ヒアリング		
2.4	調理時にトイレを使用する場合、調理場用のエプロン等、履き物を衛生的に保っているか？					
	①	トイレを使用する場合は、調理作業時に着用するエプロン等、履き物のまま入っていないこと。	目標	ヒアリング及び目視確認		
VI	**食品等の取扱い方法**					
1	交差汚染防止					
1.1	調理中の交差汚染を防止する対策を行っているか？					
	①	調理中の交差汚染防止対策を行っていること（例：手指の洗浄消毒、器具類の交換、調理従事者の交代、作業時間を分けその間に洗浄消毒、エプロン・履物の交換、水道の取っ手等の洗浄消毒、作業区域の区分　等）	目標	ヒアリング及び目視確認		
	②	同じ作業台で下処理と盛り付けを同時に行っていないこと。調理時に、食品等が床面からの跳ね水等により汚染されないための対策を講じていること。（60cm以上で取り扱う、容器に入れる等）	目標	ヒアリング及び目視確認		
1.2	作業動線を考慮した調理工程表を作成しているか？					
	①	交差汚染を防止するため作業動線を考慮した調理工程表を作成し、保存していること。 【給食施設の場合】 交差汚染を防止するため作業動線を考慮した調理工程表及び加熱調理食品と非加熱食品の区別が容易にできる献立表を作成し、保存していること。施設、設備及び調理従事者数等を踏まえた、余裕を持った献立としていること。	推奨	ヒアリング及び調理工程表、献立表等確認		
1.3	包丁、まな板等の器具類やフキンは、用途に応じて使い分けているか？					
	①	包丁、まな板などの器具類やフキンは、用途別に専用のもの又は使い捨てのものを用意し、混同しないように使用していること。（例：器具類・・・生鮮魚介類用、生鮮食肉用、加熱調理済み食品用、生食野菜用、生食魚介類用等　フキン・・・汚染された箇所、手、皿等）	基本	目視確認		
1.4	盛付け及び小分けを適切に行っているか？					
	①	盛付け及び小分け時は、清潔な器具又は使い捨ての手袋を使用していること。手袋を使用しない場合は、十分な手洗いが必須であることを調理従事者が確実に認識していること。	基本	ヒアリング		
1.5	調理後の食品及びそのまま喫食される食品の提供直前の保存・陳列・配送は衛生的に行われているか？					
	①	大量の食品を事前に調理することは避けていること。	推奨	ヒアリング		
	②	調理終了後の一時保存時に、他からの二次汚染を防止していること。	基本	ヒアリング		
	③	給食及び生食用鮮魚介類は、調理終了後2時間以内に提供できるよう管理していること。やむを得ず調理終了後2時間を超えて提供する食品及び最終工程が非加熱の食品は、冷蔵、冷凍、その他微生物制御が可能な方法（10℃以下又は65℃以上、生食用鮮魚介類は4℃以下）で保存していること。	目標	ヒアリング		
	④	調理した食品を保存している場合、使用・提供期限が分かるようになっていること。	推奨	目視確認		
	【給食施設の場合】					
	①	調理終了後、一時保存された食品の温度確認及び提供までの時間の確認を、1日に1回以上行い、記録していること。確認結果に問題があった場合、どのように対応するか定めていること。	推奨	ヒアリング及び記録確認		
	【セルフサービス（ビュッフェ等）の場合】					
	①	陳列中の食品が埃、昆虫、器具類、他の食品及び人由来の汚染を受けないよう保護していること。陳列中の食品が汚染された場合は廃棄していること。	推奨	ヒアリング		
	②	陳列中の食品と新しい食品は混ぜていないこと。陳列後、消費されなかった食品は廃棄していること。	推奨	ヒアリング		
	③	使用する器具（トング等）は使用に見合った数を十分用意し、常に清潔に保つよう頻度を定めて交換又は洗浄・消毒を行っていること。	推奨	ヒアリング		
	④	セルフサービスコーナーを常時衛生管理する専任の調理従事者がいること。	推奨	ヒアリング		
	【注文を受けてその都度弁当を調製する場合】					
	①	速やかに喫食することを確実に伝達していること。表示を行う場合は、関係法令で定められた事項の表示見本を作成し、保存していること。	目標	ヒアリング及び表示見本確認		
	【配送を行う場合】					
	①	配送の間、食品を埃およびその他の汚染から保護していること。	基本	ヒアリング		
	②	保冷又は保温設備等のある配送車を用いて、適切な温度管理を行っていること。速やかに喫食することを確実に伝達すること。	目標	ヒアリング		
	③	配送中の温度管理記録があること。	推奨	記録確認		
1.6	洗浄剤、消毒剤及び殺虫剤等は食品等に影響を及ぼさないよう適切に使用・保管されているか？					
	①	洗浄剤や殺虫剤等の薬剤は、使用目的にあったものをメーカーの指示に従って使用・保管していること。薬剤が、食品、容器等、器具類、機械類及び作業台の表面、調理従事者の作業着を汚染又は残留しないように取り扱っていること。	基本	ヒアリング		
	②	洗浄剤、消毒剤及び殺虫剤等は専用のキャビネット等、場所を決めて保管していること。小分け等する場合、食品の容器等は使用しておらず、中身を明確かつ目立つように示していること。	基本	ヒアリング及び目視確認		

2 食品中の危害要因の管理						
2.1 食中毒起因菌を死滅させる等、食中毒リスクの低減に十分な条件で加熱調理しているか？						
	①	食中毒起因菌を死滅させるのに十分な加熱条件（温度、時間等）を設定していること。（他の調理工程等で食中毒リスクを十分低減可能な場合を除く。） （加熱条件の例･･･ ①中心部が75℃で1分間以上（二枚貝等ノロウイルス汚染のおそれのある食品の場合は85～90℃で90秒間以上） ②料理は中心まで熱々で湯気が出ていること（他に適したチェック方法が見つからない場合） ③牛肉や羊肉の場合（ステーキなど）、肉は上下返して加熱し、外側が完全に加熱されているか確かめること ④結着等の加工処理を行った食肉は中心部まで確実に加熱	基本	ヒアリング		
	②	調理条件どおりに加熱調理されていることを確認し、記録していること（必要に応じて、中心温度計等を使用すること）。確認結果に問題があった場合、どのように対応するか方法を定めていること。 【給食施設以外の場合】 確認頻度：主要な1品目以上について作業開始時を含め1日1回以上 【給食施設の場合】 確認頻度：作業開始時を含め1日1回以上	目標	ヒアリング及び記録確認		
2.2 加熱調理後の食品の冷却を衛生的に行っているか？						
	①	加熱調理後、食品を冷却する場合には、他からの二次汚染を防止、30分以内に中心温度を20℃付近（又は60分以内に中心温度を10℃付近）まで下げるよう管理していること。	目標	ヒアリング		
2.3 解凍は衛生的に行われているか？						
	①	解凍は、食品を容器に入れる等して汚染を防止するとともに、冷蔵庫又は電子レンジを使用して（やむを得ない場合は流水中で）行っていること。また再凍結を行っていないこと。	基本	ヒアリング		
2.4 加熱せずに食べる食材を衛生的に取り扱っているか？						
	①	生食用殻付卵は割り置きしていないこと。生食用殻付卵は10℃以下で保存し、期限内のものを使用すること。	基本	ヒアリング		
	②	生食用鮮魚介類は食品衛生法に定める加工基準を遵守して取り扱っていること。	基本	ヒアリング		
	③	生食用かきについては、表示内容、仕入日、仕入先及び産地等を仕入れごとに確認していること。	基本	ヒアリング		
	④	生食用食肉は食品衛生法に定める規格基準等を遵守して取り扱っていること	基本	ヒアリング		
	⑤	生食する野菜及び果物については、流水（飲用適）で十分洗浄し、必要に応じて殺菌を行った後、流水で十分すすぎ洗いしていること。	基本	ヒアリング		
	⑥	加熱調理食品にトッピングする非加熱調理食品はそのまま喫食する食品と同様の衛生管理を行い、トッピング後、提供までの時間が極力短くなるようにしていること。	目標	ヒアリング		
2.5 油脂を衛生的に取り扱っているか？						
	①	油脂を再利用する場合は、専用のフィルターでろ過し、臭気、色、風味、浮遊物の確認、酸価・過酸化物価の確認等によって定期的に品質を確認していること。確認の結果、問題があった油脂及びその油脂で調理した食品の処理について定めていること。	目標	ヒアリング		
3 食品等の保存						
3.1 食品を汚染のないように保存しているか？						
	①	食品は、その特性に応じて、保存場所を区分する、専用の衛生的な容器に入れる等、汚染（跳ね水を含む。）や異物混入を防止するように衛生的に保管されていること。少なくとも、加熱済みの食品やそのまま喫食できる食品は覆い等をして保存されていること。床に直置きしていないこと。	基本	目視確認		
	②	食品を入れる容器や覆いは専用のものを使用していること。	基本	目視確認		
3.2 食品をその特性に応じた温度で保存しているか？						
	①	食品をその特性に応じた温度で保存していること（要冷凍、要冷蔵の食品：冷凍庫、冷蔵庫　等）。冷凍、冷蔵庫の収納量は適当であること。調理等のために一時的に冷蔵庫等から出した要冷凍、要冷蔵の食品は、速やかに調理されていること。	基本	ヒアリング及び目視確認		
	②	冷蔵庫、冷凍庫、冷蔵及び冷凍ショーケースの温度確認は、作業開始前を含め1日に1回以上行っていること及び温度確認の結果、問題があった場合にどのように対応するか定めていること。	基本	ヒアリング		
	③	温度確認の結果について記録があること。	目標	記録確認		
3.3 食品等は、使用期限等を踏まえて使用（先入れ先出し）しているか？						
	①	先入れ先出しを行っていること及び食品を使用する前に、使用に適しているかどうか確認していること。（期限内であること、味、臭い等に問題がないこと等）	基本	ヒアリング		
	②	在庫チェックを定期的に行っていること。消費期限等の使用期限の過ぎた食品がないこと又は使用期限を過ぎた食品は廃棄するまで明確に分けて保存されていること。	推奨	ヒアリング及び目視確認		
4 食物アレルギー対策						
4.1 食物アレルギーを正しく理解し、情報発信を行っているか？						
	①	メニューや説明書きに食物アレルギーに関する情報を表示する場合又は原材料中のアレルゲンの有無を問われた場合、どのように情報提供するかを定めており、調理従事者等関係する従業員に周知されていること。	推奨	ヒアリング及びメニュー表示等確認		
	②	アレルゲンについて情報発信する場合は、献立中の全ての原材料をチェックしていること。また、調理場でのコンタミネーションも考慮して情報提供していること。原材料等の変更時に表示等を更新していること。	推奨	ヒアリング		
	③	すべての原材料のアレルゲンに関する表示等の記録があること。（ラベル保存等も可）	推奨	記録確認		
	④	食物アレルギーについて講習を受けるなどして正しく理解していること。	推奨	ヒアリング		
	⑤	消費者が深刻なアレルギー症状を発症していると感じた場合の対応方法を定めていること （対応の例･･･その場で安静にする、救急車を要請する、アドレナリン自己注射薬を準備する　等）	推奨	ヒアリング		
Ⅶ 検査						
1 検食						
1.1 提供食品について、検食を保存しているか？						
	①	計画的に検食を保存していること。 【給食の場合】 検食として、メニューごとに1食分を1週間以上冷凍保存していること。ただし、学校、病院及び社会福祉施設の場合は検食を2週間以上冷凍保存すること。検食の保存が適切に行われていることを1日に1回以上確認し、記録していること。 【事前に予約を受けて大量の食品を調理する施設の場合】 検食として、メニューごとに1食分を1週間以上冷凍保存すること。ただし、提供するメニューの種類が多く1週間以上の冷凍保存が困難な場合は、メニュー毎に1食分を72時間以上冷蔵又は冷凍保存する	推奨	ヒアリング、目視確認及び記録確認		